

	1 回 生	2 回 生	3 回 生	4 回 生
	食と健康に関する科目を理解するために必要な基礎的知識を身につける。	基礎科目を引き続き学びつつ、管理栄養士の専門科目の学びがスタート。	選択した系列にクラス替えし、学外実習に行きます。また、研究室ごとの研究法が始まります。	4年間の学修を総合し、卒業研究を行って卒業論文を仕上げます。
必修科目	●▲基礎調理学 ●★基礎の化学 ●★基礎の生物学 ●★基礎の有機化学 ●★食物栄養の化学 ●★基礎実験 ●食物栄養基礎演習 ●科学英語A	▲情報処理 科学英語B 【社会・環境と健康】 ■介護福祉概論	●食物栄養研究法I ●●★公衆衛生学 健康環境論	●食物栄養研究法II ●食物栄養研究法III ●卒業研究
専門基礎科目	【人体の構造と機能疾病の成り立ち】 ●●★解剖生理学 ■★応用生理学 ●●★生化学 ■★臨床医学概論	■★臨床病態学 ■★微生物学 ●●★生化学実験	●●★生理学実験 ■解剖生理学実験 ■★バイオテクノロジー実験 ■▲★分子栄養学 ★機器分析概論	
	【食べ物と健康】 ●●▲調理学実習I ■▲★食品加工学実習 ●●▲調理学実習II ■▲★応用調理学	●●▲★食品学総論 ●●▲★食品学各論 ●●★食品衛生学 ●●▲★食品学実験 ●●▲★食品衛生学実験		
専門科目		【基礎・応用栄養学】 ●●★基礎栄養学 ■▲基礎栄養学実習 ■ライフステージ別栄養学 ■栄養評価論 ■運動栄養学 ■栄養機能論 ■ライフステージ別栄養学実習 【臨床栄養学】 ■病態栄養学 ■▲臨床栄養学 ■臨床栄養学実習 【給食経営管理論】 ■★給食運営論 ■給食経営管理論 ■★給食運営実習 【栄養教育論】 ■栄養教育総論 ■栄養教育各論	■臨床栄養管理学 ■栄養薬理学 ■臨床栄養管理学実習 ■チーム医療論 ■給食経営管理実習 ■栄養カウンセリング論 ■栄養教育論実習 【公衆栄養学】 ■★公衆栄養学 ■公衆栄養活動論 ■公衆栄養学実習 ■栄養疫学 【総合演習・臨地実習】 ■臨地実習事前事後指導 給食運営校外実習事前事後指導 臨床栄養実践論 ■給食運営校外実習 ■臨地実習(臨床栄養学I) ■臨地実習(臨床栄養学II) ■臨地実習(臨床栄養学III) ■臨地実習(公衆栄養学) ■臨地実習(給食経営管理論)	【卒業研究】 3回生後期から研究室に配属し、専門性の高い勉強を始め、4回生から本格的に研究を開始します。研究内容が多岐にわたる実験系と調査系の研究室があります。16研究室から配属先を選択することができます。

● 必修科目 ■ 管理栄養士受験資格に関する科目 (■を履修。臨地実習は5科目のうち3科目3単位修得)

▲ 高等学校教諭一種免許状「家庭」に関する科目 (▲のほか、日本国憲法、人権教育論、健康科学科目、言語コミュニケーション科目、情報コミュニケーション科目、教育の基礎的理解に関する科目など、合計70単位以上修得) ★ 食品衛生管理者および食品衛生監視員に関する科目 (★を計40単位修得) ※開講予定のもので、変更される場合があります。